



Hotel Ristorante Tenuta Cantà, Strada Vicinale Cantà 65, 10040 Volvera (TO) – 011/9906982 - [info@tenutacanta.it](mailto:info@tenutacanta.it)

## Menu Cristallo

PRIMAVERA/ESTATE 2024/2025

Sangria leggera, Cocktail della Tenuta, Prosecco, Brut  
Acqua naturale e gasata, Bibite

Crostini al lardo d'Arnad con miele e pepe nero, pizzette all'italiana, sbrisolona al parmigiano e pistacchio, selezione di tome piemontesi, schegge di Parmigiano, bacio alla robiola, albicocca disidratata con mousse di gorgonzola, acino d'uva con blu del Moncenisio e granella di nocciola, crudo toscano al taglio, salami valligiani, coppa stagionata al Lambrusco, salsiccia spadellata in pentola di rame, arrosticini su pane rustico, arancini, panelle, gnocco fritto, anelli di cipolla fritti, foglie di salvia in pastella, semolino dolce, frutta fresca

Carpaccio di manzo maison  
con delicata al rosmarino  
Involtino croccante di melanzane e  
scamorza campana

\*\*\*

Risotto Tenuta Dossi al Martini, mela verde e  
San Daniele croccante  
Fusilloni di pasta fresca al ragù di ossobuco  
profumato agli agrumi

\*\*\*

Cosciotto di maiale con taglio in bellavista  
con patate al profumo di senape

\*\*\*

Sorbetto al Limone e foglie di menta

Torta Nuziale  
con spumante dolce e secco

Caffè e digestivo

Acque, bibite, vini (Dolcetto DOC/Roero Arneis DOCG)

97 €

## Menu Rubino

PRIMAVERA/ESTATE 2024/2025

Sangria leggera, Cocktail della Tenuta, Prosecco, Brut  
Acqua naturale e gasata, Bibite

Crostini al lardo d'Arnad con miele e pepe nero, pizzette all'italiana, sbrisolona al parmigiano e pistacchio, selezione di tome piemontesi, schegge di Parmigiano, bacio alla robiola, albicocca disidratata con mousse di gorgonzola, acino d'uva con Blu del Moncenisio e granella di nocciola, crudo toscano al taglio, salami valligiani, coppa stagionata al Lambrusco, salsiccia spadellata in pentola di rame, arrosticini su pane rustico, arancini, panelle, gnocco fritto, anelli di cipolla fritti, foglie di salvia in pastella, cartoccio di calamari e ciuffi fritti, frittelle di merluzzo, focaccia al nero di seppia con seiras e salmone al pepe rosa, semolino dolce, frutta fresca

Girello di manzo al punto rosa  
con salsa della tradizione e frutto del capperone  
Piccolo strudel salato con cuore di culatello e verdure  
su specchio di Casolet

\*\*\*

Risotto Carnaroli al Franciacorta con  
cialda di Parmigiano al pistacchio  
Agnolotti del plin  
con sugo d'arrosto all'antica maniera

\*\*\*

Carrè costalunga di maiale glassato al forno e  
insalata francese

\*\*\*

Sorbetto alla mela verde

Torta Nuziale  
con spumante dolce e secco

Caffè e digestivo

Acque, bibite, vini (Dolcetto DOC/Roero Arneis DOCG)

107 €

## Menu Smeraldo

PRIMAVERA/ESTATE 2024/2025

Sangria leggera, Cocktail della Tenuta, Prosecco, Brut  
Acqua naturale e gasata, Bibite

Crostini al lardo d'Arnad con miele e pepe nero, pizzette all'italiana, sbrisolona al parmigiano e pistacchio, selezione di tome piemontesi, schegge di Parmigiano, bacio alla robiola, albicocca disidratata con mousse di gorgonzola, acino d'uva con Blu del Moncenisio e granella di nocciola, crudo toscano al taglio, salami valligiani, coppa stagionata al Lambrusco, salsiccia spadellata in pentola di rame, arrosticini su pane rustico, arancini, panelle, gnocco fritto, anelli di cipolla fritti, foglie di salvia in pastella, cartoccio di calamari e ciuffi fritti, frittelle di merluzzo, focaccia al nero di seppia con seiras e salmone al pepe rosa, semolino dolce, frutta fresca

Turbante di branzino (+)  
con mousse di verdure di stagione  
Battuta di fassone piemontese  
con spuma di robiola e cialda croccante (+)

\*\*\*

Panciotto di capesante e gamberi con burro, timo e fior di sale (+)  
Cestino di lasagnetta croccante alle melanzane e scamorza fondente

\*\*\*

Tenerone di manzo a lunga cottura con salsa al pepe rosa e  
patate rosticciate

\*\*\*

Sorbetto agli agrumi di Sicilia

Torta Nuziale  
con spumante dolce e secco

Caffè e digestivo

Acque, bibite, vini (Dolcetto DOC/Roero Arneis DOCG)

117 €

(+) In caso di inserimento in altro menù, + 3,00 € a persona